

SKU: 2976256

Ristosubito

Fry Top elettrico CI Modello RisFry025 2 Zone di Cottura PIASTRA LISCIA Potenza kW 10,8



Descrizione

Fry top elettrico CI RisFry025 piastra liscia: doppia zona di cottura per uso professionale

Il **fry top elettrico CI modello RisFry025** è dotato di piastra liscia al cromo duro lucido spessore 15 mm e **2 zone di cottura indipendenti**, pensate per gestire diverse preparazioni contemporaneamente con la massima uniformità di calore. Il piano superiore arrotondato in acciaio inox AISI 304 con camino di scarico fumi assicura robustezza, igiene e un corretto smaltimento di vapori e fumi nelle cucine professionali.

La superficie liscia è ideale per **carni, hamburger, pesce, verdure, uova e piatti misti alla piastra**, garantendo una cottura omogenea e controllata su tutta l'area di lavoro. La piastra al cromo duro facilita le operazioni di pulizia, riduce l'adesione dei residui di cottura e consente di lavorare con minori quantità di condimenti.

Caratteristiche principali del fry top CI RisFry025

- Piano superiore arrotondato in acciaio inox AISI 304 con camino scarico fumi.
- Piastra di cottura liscia al cromo duro lucido spessore 15 mm conforme normativa CE.

- Alzatine paraspruzzi in acciaio inox AISI 304 per contenere schizzi e facilitare la pulizia.
- Canalina frontale con foro di scarico e cassetto raccolta olio e grassi.
- Controllo potenza con interruttore-termostato per una regolazione precisa della temperatura.
- Termostato da 100°C-270°C per la temperatura di lavoro e termostato di sicurezza a ripristino manuale.
- Manopole e maniglie in materiale atermico per una presa sicura anche durante l'uso prolungato.
- Piedini in acciaio inox AISI 304 18/10 regolabili in altezza.
- Certificazione di conformità CE/IMQ.

Specifiche tecniche

- Tipo di piastra: liscia al cromo duro.
- Zone di cottura: 2 zone elettriche indipendenti.
- Potenza elettrica: 10,8 kW 3N AC 400V.
- Intensità elettrica: 50/60 Hz.
- Lunghezza: 70 cm.
- Profondità: 70 cm.
- Altezza: 85 cm.
- Volume: 0,4 m³.
- Peso: 108 kg.
- Alimentazione: elettrica trifase.
- Tipologia mobile: su mobile.
- Linea: Linea CI.
- Tipologia piano cottura: piano liscio.

Dotazioni in confezione

- Piastra liscia al cromo duro spessore 15 mm con alzatine paraspruzzi in acciaio inox AISI 304.
- Canalina frontale con foro di scarico e cassetto raccolta olio e grassi estraibile.
- Piedini in acciaio inox regolabili in altezza.
- Interruttore-termostato con termostato di esercizio e di sicurezza integrati.

Vantaggi per la tua cucina professionale

- Doppia zona di cottura elettrica che permette di lavorare a temperature diverse sullo stesso fry top.
- Cottura uniforme su piastra liscia al cromo duro da 15 mm, adatta a un'ampia varietà di piatti alla piastra.
- Gestione ordinata di olio e grassi grazie a canalina frontale e cassetto dedicato.
- Struttura su mobile compatta ma robusta, facilmente integrabile nelle linee di cottura professionali.

Per quali attività è indicato il fry top CI RisFry025

Questo fry top elettrico con **piastra liscia al cromo duro e 2 zone di cottura** è indicato per **ristoranti, bistrot, pub, gastronomie, hotel e locali street food** che cercano una postazione

compatta ma performante dedicata alle preparazioni alla piastra. La combinazione tra potenza 10,8 kW, piastra cromata da 15 mm e struttura su mobile offre una soluzione affidabile per lavorare con continuità mantenendo alti standard di igiene e produttività.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	85
Linea	Linea CI
Lunghezza (cm)	70
Profondità (cm)	70
Tipologia Mobile	su mobile
Tipologia piano cottura	Piano liscio
Profondità	Profondità 700 mm